

Deze kaart is geldig van 21 februari tot en met 25 maart

**Restaurant Forum**  
**BIB Gourmand**  
**Guide Michelin Benelux 2012**

	<u>voorgerecht</u>	<u>hoofdgerecht</u>
Warm gerookte zalm, kruidenkorst, sesamzaadjes	€ 22,00	€ 26,00
Gebakken ganzenlever, clementine-olie	€ 23,00	€ 28,00
9 diepe oesters Cuvée Prestige Oléronnaise	€ 18,00	
Croustillant van zeebaars erwtencoulis, tartaar van tomaat	€ 19,00	€ 27,00
Witloofsoep gepersilleerde scampi	€ 9,00	
Geroosterde Jakobschelpen, ricotta en Serranoham	€ 22,00	€ 28,00
Tussenribstuk « Iberico Beef » handgesneden frietjes / ganzenlever		€ 27,00
Gekonfijte eendenbout truffelsap, amandelkroketjes		€ 22,00
Stoofpotje van hertenkalf eekhoorntjesbrood / aardappelkoekje		€ 24,00

**Canadese kreeft 800gr/st**

½ kreeft lauw geserveerd "Belle Vue" (2 cvts)	€ 26,00 p.p.
½ kreeft, geroosterd met botersaus (2 cvts)	€ 28,00 p.p.
½ kreeft uit de oven, nantuasaus (2 cvts)	€ 28,00 p.p.

Forum BVBA Restaurant-Traiteur  
Rijksweg 42 8820 Torhout 051/725485  
BE 0833.938.395

**BIB Gourmand Guide Michelin Benelux 2012**  
[www.restaurantforum.be](http://www.restaurantforum.be)

**Deze kaart is geldig van 21 februari tot en met 25 maart**

### Zakenlunch

(Iedere werkdagmiddag)

€ 40.00 p.p.

De chef stelt uw lunch samen.

Aperitief, (keuze uit Kir/Sherry/Porto/Picon),  
voorgerecht, hoofdgerecht, wijn of andere dranken en koffie.  
(andere aperitieven + €6,00)

### Menu Escoffier

*Carpaccio van Limousin rund  
salade van artisjok en koningskrab*

~

*Thaise kippensoep met citroengras, kokos en snijbiet*

~

*Coquilles en Serano ham, crème van pastinaak*

~

*Kalfsoester met auberginepuree,  
inlandse wittekoppen en beukenzwammetjes.*

~

*Appelkrokantje, sabayon van frambozen,  
espuma van advokaat, crumble van peperkoek*

Prijs van dit menu: € 55,00 p.p.

Met Champagne Didier Michel, geselecteerde wijnen,  
tafelwater en koffie inbegrepen € 75,00

---

Forum BVBA                      Restaurant-Traiteur  
Rijksweg 42    8820 Torhout    051/725485  
BE 0833.938.395

**BIB Gourmand Guide Michelin Benelux 2012**  
[www.restaurantforum.be](http://www.restaurantforum.be)

**Deze kaart is geldig van 21 februari tot en met 25 maart**

### **Kreeft in de hoofdrol!**

Een volledige kreeft (800gr) per persoon in drie bereidingen

De eerste helft, lauw geserveerd "Belle Vue"

De tweede helft geroosterd met botersaus

De losgemaakte scharen als hoofdgerecht "Nantua"

Kolonel (limoensorbet met munt en Wodka)

Prijs van dit menu: € 55,00 p.p.

Met Champagne Didier Michel, geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 75,00

### **Menu BIB Gourmand**

#### **voorgerecht**

Warm gerookte zalm, kruidenkorst, sesamzaadjes

of

Huisbereide terinne van eendnlever, appelchutney

#### **hoofdgerecht**

Krokante zeebaars, erwtencoulis en tartaar van tomaat

of

Stoofpotje van hertenkalf, eekhoortjesbrood en amandelkroketjes

#### **nagerecht**

Mousse van rood fruit en citroenbeslag

of

Clafoutis van kersen, chocoladeroomijs

Prijs van dit menu: € 35,00 p.p.

Met aperitief Cava Rosé, wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 60,00 p.p.

**Alle menu's worden uitsluitend voor het voltallige gezelschap geserveerd, één tafel is één menu.**

---

Forum BVBA                      Restaurant-Traiteur  
Rijksweg 42    8820 Torhout    051/725485  
BE 0833.938.395

**BIB Gourmand Guide Michelin Benelux 2012**  
[www.restaurantforum.be](http://www.restaurantforum.be)